La Balancelle

BRASSERIE MAISON

À PARTAGER OU PAS !

Planche mixte 22€
assortiments de fromages 🇫🇷
& de charcuteries

Terrine Brasserie Maison 🇫🇷 7€
campagne au piment d'Espelette

Calamars en persillade 12€

Poulet 🇫🇷 **croustillant** 11€
aux épices Cajun

ENTRÉES DE SAISON

Saumon gravlax, poireaux rôtis, mimosa 12€

Crème de champignons de Paris 7€

Lentilles vertes du Puy et jambon truffé 10€

Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes 7€

Betterave, zestes de citron, crème aux herbes fraîches et magret de canard fumé 9€

Derrière les fourneaux...

Originaire de Valenciennes, Olivier est un véritable Ch'ti, fier de sa région. Au travers de ses recettes, vous découvrirez des produits emblématiques de notre terroir.

PLATS À SAVOURER

Onglet de bœuf 180 g. émincé, oignons confits 27€

Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf 🇫🇷 150 g., Cheddar, lard, oignons, batavia 22€

Tartare de bœuf Limousin 🇫🇷 **150 g.** 22€

Epaule d'agneau confite aux olives 27€

Chou farci de Marie-Louise 20€

Blanquette de veau à l'ancienne 25€

Demi-poulet 🇫🇷 **rôti** au thym et son jus 22€

Dos de cabillaud MSC **à la plancha,** citron rôti et romarin 26€

Saumon à la plancha, huile vierge 24€

Coquillettes au jambon truffé 17€

Salade Brasserie Maison poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun, batavia, œuf dur et Grana Padano 20€

Omelette au choix (ciboulette / champignons de Paris / fromage / jambon truffé) 16€

*Un accompagnement au choix pour votre plat**

Frites, écrasé de pommes de terre, lentilles vertes du Puy, coquillettes à la crème, légumes de saison rôtis, salade verte

Accompagnement supplémentaire : +4€

**Hors Salade Brasserie Maison et Assiettes Renversantes.*

FORMULE DÉJEUNER*

Entrée/Plat
OU
Plat/Dessert

20€

Sur l'ardoise.
Boisson non-comprise
Valable uniquement le midi

MENU ENFANT 14€

Avec boisson, servi jusqu'à 12 ans (Sirop à l'eau ou Diabolo ou soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX : Steak haché de bœuf 🇫🇷 150 g. **ou** filet de poulet croustillant **ou** escalope de saumon à la plancha **ou** coquillettes à la crème

Accompagnement au choix : Frites **ou** écrasé de pommes de terre **ou** légumes de saison rôtis

DESSERT AU CHOIX : Demi-profiterole de Fred **ou** part de tarte amandine aux pommes **ou** pot choco-mascarpone et caramel

création : hellosmaak.com

Découvrez

l'assiette RENVERSANTE

Produits régionaux

Lucullus :
Lucullus de Valenciennes

Frédéric Dehaussy :
Frites fraîches

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet réinventé !

Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés.
Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

Poke Bowl Brasserie Maison	16€	
+ Accompagnement Jambon truffé	*+5€*	
Coquillettes aux légumes de saison rôtis	16€	
+ Accompagnement Saumon à la plancha	*+6€*	
Tarte aux champignons de Paris et poireaux, Grana Padano	17€	
+ Accompagnement Poulet croustillant	*+6€*	
Chou-fleur gratiné, crème aux champignons de Paris	16€	
+ Accompagnement Œufs au plat	*+5€*	

VÉGÉTARIEN

NOTES GOURMANDES

Café ou **Thé gourmand**	12€
Carpaccio d'ananas au citron vert, coulis de fruits exotiques	9€
Baba au rhum	10€
Les profiteroles de Fred	12€
Pot choco-mascarpone et caramel	9€
Tarte amandine aux pommes	10€

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs

Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture.
Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

création : hellosmaak.com

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande. Plat végétarien. Origine France. Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.